Solutions for wine making

Aroma Protect

Levures inactivées naturellement riches en acides aminés soufrés (Cystéine, NAC, Glutathion).

Aroma Protect est un activateur de deuxième génération. Il optimise les conditions de conservation des arômes : il permet de protéger les arômes des vins blancs et rosés.

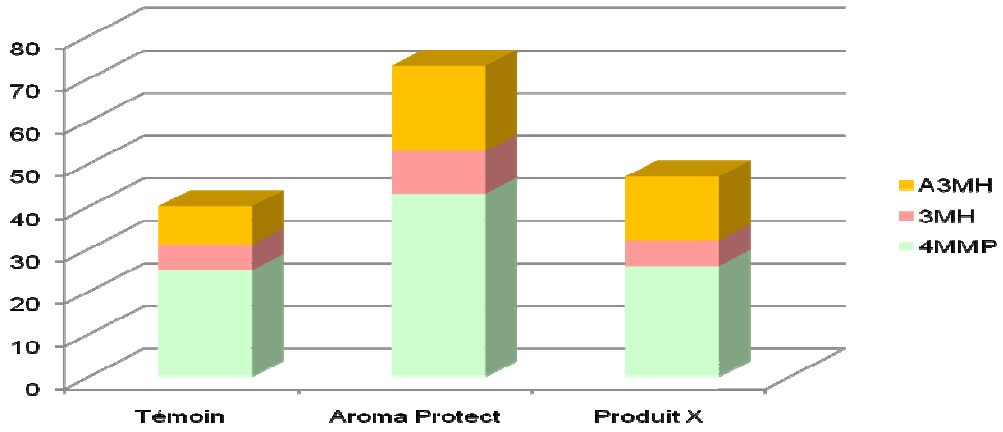
INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

>Grâce à sa teneur élevée en composés réducteurs (>5%), **Aroma Protect** permet de protéger les arômes des vins blancs et rosés de l'oxydation.

>**Aroma Protect** enrichit le moût non seulement en Glutathion mais aussi en « précurseurs » du Glutathion.

>**Aroma Protect** possède un pouvoir réducteur élevé pour la protection des arômes.

Figures 1 : Concentration en thiols volatils fin FA pour 2 modalités comparatives.
Moût de Sauvignon blanc, 2007.



DOSE D'EMPLOI

>Dose d'utilisation 30 g/hL, couplé à l'emploi d'un activateur de fermentation. En effet, le glutathion est entièrement relargué par la levure si elle n'est pas en manque d'azote → pour conserver le GSH naturel du moût, il faut bien veiller à corriger les éventuelles carences en azote assimilable du moût.

Dose maximale légale en Europe : 40 g/hL

MODE D'EMPLOI

> Addition en fin de FA, avant d=1000

CONDITIONNEMENT

> Poche de 1kg - Carton de 10 kg

CONSERVATION

> Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos. Dans un endroit frais. Utiliser rapidement après ouverture.

GR-22/05/2008

LAMOTHE-ABIET
B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com